

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	94
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	94
1.2 Haftung des Herstellers	95
1.3 Zweck des Gerätes	95
1.4 Entsorgung	95
1.5 Typenschild	96
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	96
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	96
2 Beschreibung	97
2.1 Allgemeine Beschreibung	97
3 Gebrauch	99
3.1 Hinweise	99
3.2 Vorhergehende Eingriffe	100
3.3 Gebrauch des Kochfeldes	100
4 Reinigung und Wartung	113
4.1 Hinweise	113
4.2 Reinigung der Oberflächen	113
4.3 Wöchentliche Reinigung	113
4.4 Flecken oder Speiserückstände	113
4.5 Was tun, wenn...	114
5 Installation	115
5.1 Elektrischer Anschluss	115
5.2 Sicherheitshinweise	117
5.3 Aussparung auf der Arbeitsplatte	118
5.4 Einbau	120

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com.



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs.
- Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht



Hinweise

- unbeaufsichtigt lassen.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.

Für dieses Gerät

- Sich nicht auf den eventuell vorhandenen Topfdetektor verlassen.
- Gegebenenfalls Flüssigkeiten wie Kondenswasser vom Garvorgang vom Deckel entfernen.
- Vor dem Schließen des Deckels das Kochfeld abkühlen lassen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr unterbrechen und sich an den technischen Kundendienst wenden.
- Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten sollten sich vergewissern, dass die Funktionsweise dieser Geräte vom Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (Frequenzbereich zwischen 20 und 50 kHz).
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Kochfeld mit elektromagnetischer Induktion der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).

1.2 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuchs;

- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

1.3 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

1.4 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und es



zusammen mit dem Stecker entfernen.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

1.5 Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

1.6 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information



Hinweise



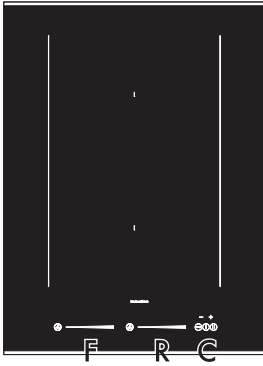
Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.
 - Einzelne Bedienungsanweisung.

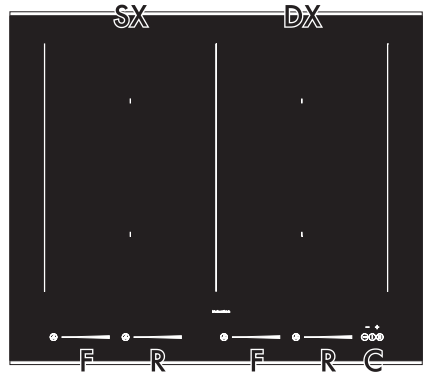


2 Beschreibung

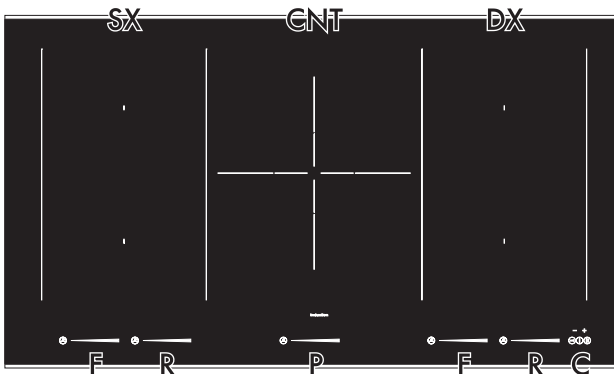
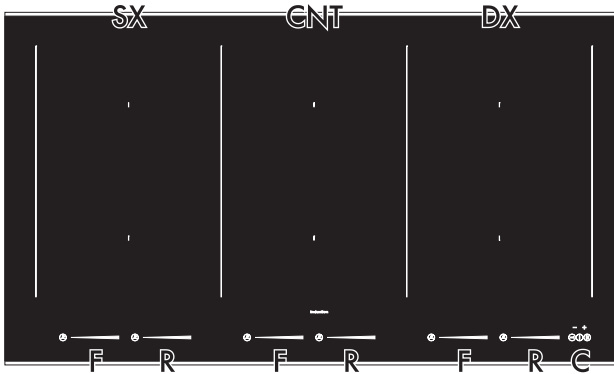
2.1 Allgemeine Beschreibung



38 cm



60 cm



90 cm

DE



Beschreibung

SX = Linke Kochzone

CNT = Mittlere Kochzone

DX = Rechte Kochzone

F = Bedienelemente vordere Kochplatte

R = Bedienelemente hintere Kochplatte

P = Bedienelemente Kochzonen für Paella-Pfannen

C = Zone allgemeiner Bedienelemente

Tabelle der Leistungsaufnahmen

Kochplatte	Plattengrößen (mm)	Max. Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme bei der Funktion Power (W)*
F - R	230 x 180	2100	3700
P	280 x 280	3700	5500

* die Leistungen sind nur richtweise angegeben und können je nach verwendetem Kochgefäß oder den eingestellten Werten variieren.

Vorteile des Induktionskochens



Das Gerät ist mit einem Induktionsgenerator für jede Kochzone ausgestattet. Jeder Generator unter der Kochfläche aus Glaskeramik erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das Hitze direkt im Boden des Topfes erzeugt. In der Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr übertragen, sondern direkt von den Induktionsströmen im Inneren des Kochgefäßes erzeugt.

- Geringere Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur am Topfboden erwärmt wird; übergekochte Speisen brennen nicht an.

- Energieeinsparung im Vergleich zum traditionellen elektrischen Garvorgang dank der direkten Energieübertragung auf den Topf (es ist besonderes Kochgeschirr aus speziellem, magnetisierbarem Material erforderlich).
- Mehr Sicherheit, da die Energie nur auf das Kochgefäß übertragen wird, das auf dem Kochfeld steht.
- Hohe Energieausbeute bei der Übertragung von der Induktionskochzone auf den Topfboden.
- Schnelle Erwärmung.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Übermäßige Temperatur Verbrennungsgefahr

- Während des Gebrauchs die Hände mit Schutzhandschuhen schützen.
- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Kontrolllampen der Restwärme eingeschaltet sind, nicht berühren oder reinigen.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Bei Anwesenheit von Kindern oder Haustieren, die das Kochfeld erreichen können, die Bediensperre einschalten.
- Nach dem Gebrauch die Kochzonen ausschalten, die eine gewisse Zeit lang sehr heiß bleiben, auch wenn sie ausgeschaltet sind. Die Oberflächen des Kochfeldes nicht berühren.



Übermäßige Temperatur Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder direkt unter dem Kochfeld aufbewahren bzw. benutzen.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter, Geschirr und Plastikbehälter für das Garen von Speisen verwenden.
- Das Gerät während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei Rissen oder Sprüngen oder wenn das Gerät sich nicht ausschaltet, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Kochfeld nicht benutzen, wenn ein eventuell darunter installierter Backofen einen Pyrolyse-Vorgang durchführt.
- Töpfe, die keinen vollkommen glatten und ebenen Boden aufweisen, nicht auf das Kochfeld stellen.
- Unbedingt vermeiden, dass feste und schwere Gegenstände auf die Kochfläche fallen.
- Das Kochfeld nicht als Ablage benutzen.



3.2 Vorhergehende Eingriffe

Um die während der Werkverarbeitung eventuell entstandene Feuchtigkeit zu entfernen und die vollkommene Funktionstüchtigkeit der elektronischen Kreisläufe und der Bedientastatur zu garantieren, müssen folgende Vorgänge durchgeführt werden:

1. Die Schutzfolie von den Außenflächen des Gerätes und den Zubehörteilen entfernen.
2. Eventuelle Etiketten entfernen (mit Ausnahme des Kenndatenschildes).

3.3 Gebrauch des Kochfeldes



Während des ersten Anschlusses an das Stromnetz wird eine automatische Kontrolle durchgeführt, bei der alle Kontrolllampen einige Sekunden lang aufleuchten.

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Das Induktionskochfeld wird über die Touch-Control Sensortasten bedient. Eines der Symbole auf der Glaskeramikfläche leicht berühren. Jede korrekte Berührung wird durch einen Signalton bestätigt.

Liste der Symbole



On-/Off-Taste: Schaltet das Kochfeld ein oder aus.



Pause-Taste: Unterbricht den Garvorgang.



Taste zur Bediensperre: Verhindert die ungewollte Berührung der Bedienelemente.



Taste zur Werterhöhung: Erhöht die Garzeit oder die Dauer des Minutenzählers.



Taste zur Wertverminderung: Verkürzt die Garzeit oder die Dauer des Minutenzählers.



Gleitaste: Erhöht oder vermindert die Leistungsstufe.



Taste der Sonderprogramme: Aktiviert die Sonderprogramme des Gerätes.

Für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße

Die Kochgefäße, die auf dem Induktionsfeld benutzt werden sollen, müssen aus Metall und magnetisch sein, der Boden muss einen ausreichenden Durchmesser aufweisen.

Geeignete Kochgefäße:

- Kochgefäße aus emailliertem Stahl mit dickem Boden.
- Kochgefäße aus Gusseisen mit emailliertem Boden.
- Kochgefäße aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem ferritischem Stahl und Aluminium mit Spezialboden


Ungeeignete Kochgefäße:

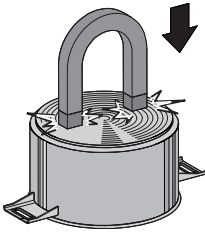
- Kochgefäße aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Ton.



Um zu überprüfen, ob der Topf geeignet ist, einfach einen Magneten an den Boden annähern: Falls er angezogen wird, ist der Topf für das Induktionskochen geeignet.

Falls kein Magnet vorhanden ist, etwas Wasser in das Kochgefäß geben und dieses auf eine Kochzone stellen. Die

Kochplatte einschalten. Das Symbol  auf dem Display zeigt an, dass der verwendete Topf ungeeignet ist.



Es dürfen nur Töpfe mit einem flachen, für Induktionsplatten geeignetem Boden verwendet werden. Die Verwendung von Töpfen mit unregelmäßigem Boden kann die Effizienz des Heizsystems beeinträchtigen und die Erfassung des Topfes auf der Kochplatte verhindern.

Mindestdurchmesser des Topfes

Kochplatte	Ø minimum (cm)	Ø empfohlen (cm)
F - R	9	11,5
Multizone	2 x 11 1 x 22	2 x 13,5 1 x 24,5
P	16	18

Begrenzung der Gardauer

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer.

Sofern die Einstellungen der Kochzone nicht abgeändert werden, ist die maximale Betriebsdauer einer jeden Kochzone von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig.

Wenn die automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer aktiviert wird, schaltet sich die Kochzone aus, ein kurzer Signalton ertönt und solange die Kochzone noch warm ist, erscheint im

Display die Anzeige .

Eingestellte Leistungsstufe	Maximale Dauer des Garvorgangs in Stunden
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	2 ½
7	2 ½
8	2
9	1 ½

Überhitzungsschutz

Wird das Kochfeld über längere Zeit bei voller Leistung benutzt, kann die Elektronik bei hoher Raumtemperatur Schwierigkeiten beim Abkühlen haben.

Um zu vermeiden, dass die Elektronik zu hohe Temperaturen erreicht, wird die Leistung der Kochzone automatisch reduziert.



Ratschläge zur Energieeinsparung

- Der Durchmesser des Topfbodens darf die aufgedruckte Breite der Kochzone nicht überschreiten.
- Töpfe müssen sich immer innerhalb des Umfangs des Kochfelds befinden und dürfen die Bedienblende nicht abdecken.
- Beim Kauf eines neuen Topfes kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, kann man durch die Verwendung eines Dampfkochtopfes Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmitteln enthaltenen Vitamine erhalten.
- Sicherstellen, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Topf und Kochzone beschädigen.
- Die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel bedecken.
- Einen Topf wählen, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großer, aber halbleerer Topf bedeutet Energieverschwendung.



Werden Kochfeld und Ofen gleichzeitig verwendet, kann unter bestimmten Bedingungen die Leistungsobergrenze der Stromversorgungsanlage überschritten werden.



Leistungsstufen

Die Leistung der Kochzone kann auf verschiedene Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie die Angaben für die unterschiedlichen Zubereitungsarten.

Leistungsstufen	Geeignet für:
0	OFF - Stellung
1 - 2	Kochen kleiner Speisemengen (niedrigste Leistung)
3 - 4	Garvorgang
5 - 6	Kochen großer Speisemengen, Braten größerer Stücke
7 - 8	Braten, mit Mehl anbraten
9	Braten
p *	Braten/Schmoren, Kochen (höchste Leistung)

*Siehe Funktion Power

Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Zum Aktivieren des Kochfeldes die On-/Off-Taste  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Zum Deaktivieren muss die On-/Off-Taste  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt werden.



Das Kochfeld schaltet sich nach einigen Sekunden automatisch aus, sofern kein Leistungswert ausgewählt wurde.




Automatisches Einschalten der Kochzone

Nach Einschalten des Kochfeldes:

- Einen (für das Induktionskochen geeigneten und nicht leeren) Behälter auf die zu verwendende Kochzone stellen.



Das Display der verwendeten Kochzone schaltet sich ein: der angezeigte

Leistungswert ist gleich .


Einstellung der Kochzone



Nach Einschalten des Kochfeldes:

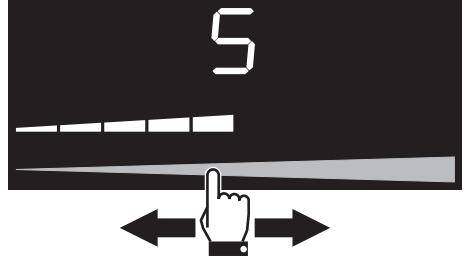
1. Einen Finger links von der Gleitleiste der zu verwendenden Kochzone anlegen.



Das Display der verwendeten Kochzone schaltet sich ein: der angezeigte

Leistungswert ist gleich .

2. Den Finger auf der Gleitleiste nach rechts oder links verschieben, bis zur Auswahl der Garleistung von  bis  oder die Funktion Power aktivieren (siehe „Power-Funktion“).



Das Display der verwendeten Kochzone zeigt den Wert der eingestellten Garleistung an.


Ausschalten der Kochzone

1. Den Finger bis zum Ende der Gleitleiste der auszuschaltenden Kochzone nach links verschieben.



Das Display der verwendeten Kochzone schaltet sich aus.



Um alle Kochzonen gleichzeitig zu deaktivieren, die On-/Off-Taste  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten.



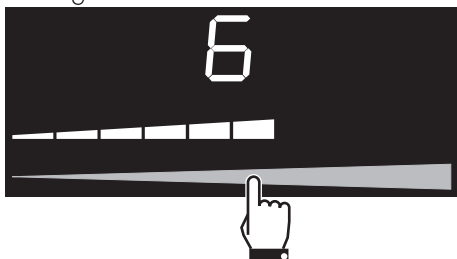
Gebrauch

Schnellauswahl

i Mit dieser Funktion können die Platten schnell auf die gewünschte Leistungsstufe eingestellt werden.

Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Einen Finger ungefähr auf die gewünschte Leistungsstufe der Gleitleiste der zu verwendenden Kochzone anlegen.



2. Den Finger nach rechts oder links verschieben, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.

Power-Funktion

i Mit dieser Funktion kann die Höchstleistung der Kochzone verwendet werden.

Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Einen Finger links von der Gleitleiste der zu verwendenden Kochzone anlegen.



Das Display der verwendeten Kochzone schaltet sich ein: der angezeigte

Leistungswert ist gleich **1**.

2. Den Finger auf der Gleitleiste nach rechts verschieben, um die Funktion Power auszuwählen.



Das Display der verwendeten Kochzone

zeigt den Wert **P** an.

Die Funktion Power kann auf schnelle Weise aktiviert werden.

- Nach Einschalten des Kochfeldes einen Finger an die rechte Seite der Gleitleiste der zu verwendenden Kochzone anlegen.



Die Funktion Power bleibt höchstens 10 Minuten lang eingeschaltet, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 zurückgeschaltet.

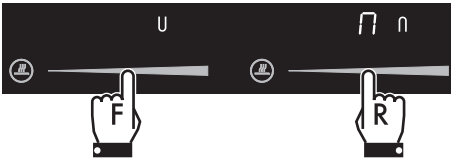


Funktion Multizone

i Mit dieser Funktion kann man: gleichzeitig zwei Kochzonen bedienen, und zwar eine vordere und eine hintere, um Töpfe wie Fischbrenner oder rechteckige Kochgefäße zu benutzen.

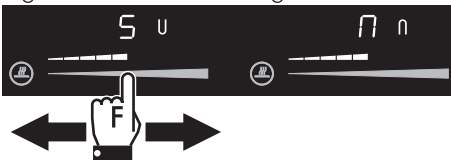
Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Einen Finger links auf die Gleitleiste und gleichzeitig einen Finger rechts auf die Gleitleiste der zu verwendenden Kochzonen anlegen.



Die Displays der Kochzonen schalten sich ein: Das Display zeigt das Symbol „master“ **U**, während im rechten Display die Anzeige **n** erscheint, gefolgt von dem Symbol „slave“ **n**.

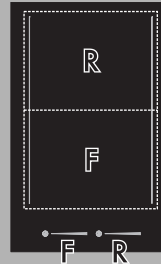
2. Auf die linke Gleitleiste einwirken, um die gewünschte Garleistung einzustellen.



Auf beiden Kochzonen werden dieselben Parameter eingestellt.



Die Funktion Multizone kann nur zwischen vertikal verbundenen Kochzonen (F und R) aktiviert werden



Mit dieser Funktion wird automatisch eine gleichmäßige Verteilung der Hitze aus beiden Platten gewährleistet.



Die Funktion Multizone kann nicht für die Kochzone für Paella-Pfannen aktiviert werden.

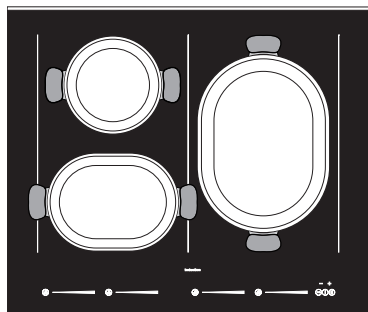


Wenn die Funktion Multizone aktiv ist, ist es nicht möglich, die Funktion Power für die entsprechenden Zonen zu aktivieren.

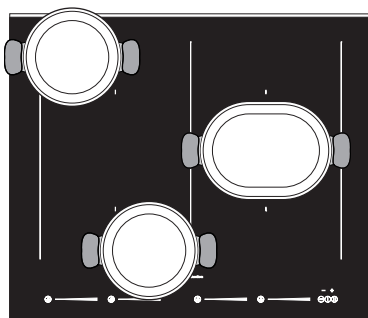


Gebrauch

Wird ein großer, ovaler oder länglicher Topf benutzt, immer darauf achten, dass er mittig steht.



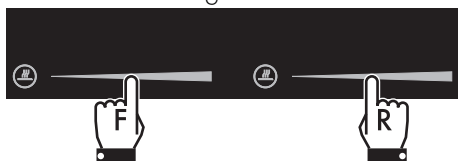
Beispiel für die korrekte Positionierung von Töpfen.



Beispiel für die falsche Positionierung von Töpfen.

Zum Deaktivieren der Funktion Multizone:

- Einen Finger links auf die Gleitleiste und gleichzeitig einen Finger rechts auf die Gleitleiste der zu deaktivierenden Kochzonen anlegen.



Kochtabelle

In der nachstehenden Tabelle sind die einstellbaren Leistungswerte mit Angabe der jeweiligen Gerichte aufgeführt. Diese Werte können je nach Menge oder individuellem Geschmack angepasst werden.

Leistungsstufen	Geeignet für:
1 - 2	Aufwärmen von Speisen, Beibehaltung des Siedepunktes bei geringer Wassermenge, Schlagen von Saucen mit Butter oder Eigelb.
3 - 4	Aufwärmen von festen und flüssigen Speisen, Kochen von Wasser, Auftauen von Tiefkühlprodukten, Omelette mit 2-3 Eiern, Obst- und Gemüsegerichte, verschiedene Garvorgänge.
5 - 7	Schmoren von Fleisch, Fisch und Gemüse, Gerichte, die mit unterschiedlichen Wassermengen zubereitet werden, Marmeladen usw.
8-9	Braten oder Bratfisch, Steaks, Leber, Anbraten von Fleisch und Fisch, Eier usw.
P	Frittieren von Kartoffeln usw., schnelles Aufkochen von Wasser.




Restwärme



Unsatzgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da sie die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern, dass Kinder sie mit den Händen anfassen.




Solange die Kochzone nach dem Abschalten noch warm ist, wird im Display das entsprechende Symbol  angezeigt. Sobald die Temperatur unter 40°C liegt, erlischt das Symbol.

Funktion Melting (Auftaustufe)



Mit dieser Funktion können die Speisen aufgetaut werden.

Zum Aktivieren der Funktion Melting nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Die Taste der Sonderprogramme  der ausgewählten Kochzone einmal drücken. Im Display erscheint die Anzeige , gefolgt von dem Symbol .

Zum Deaktivieren der Funktion Melting:



- Dreimal die Taste der Sonderprogramme  drücken.

Funktion „Temperatur halten“



Mit dieser Funktion können fertig zubereitete Speisen warm gehalten werden.

Zum Aktivieren der Funktion „Temperatur halten“ nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Die Taste der Sonderprogramme  der ausgewählten Kochzone zweimal drücken. Im Display erscheint die Anzeige , gefolgt von dem Symbol .

Zum Deaktivieren der Funktion „Temperatur halten“:




- Zweimal die Taste der Sonderprogramme  drücken.

Funktion Simmering (Erhaltung des Siedepunktes)



Mit dieser Funktion kann die im Topf enthaltene Flüssigkeit auf dem Siedepunkt gehalten werden.

Zum Aktivieren der Funktion Simmering nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Die Taste der Sonderprogramme  der ausgewählten Kochzone dreimal drücken. Im Display erscheint die Anzeige , gefolgt von dem Symbol .

Zum Deaktivieren der Funktion Simmering:

- Einmal die Taste der Sonderprogramme  drücken.







Gebrauch

Funktion Pause

i Mit dieser Funktion kann der Betrieb aller Kochzonen unterbrochen werden.

Zum Aktivieren der Funktion Pause nach Einschalten mindestens einer Kochzone:

- Die Pause-Taste  gedrückt halten. Im Display erscheint eine LED-Leuchte oberhalb der Pause-Taste  und die Anzeige  in den Displays aller Kochzonen.

 Alle Tasten des Kochfeldes werden deaktiviert, mit Ausnahme der Taste der Bediensperre.

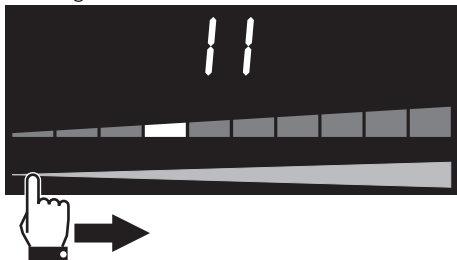
Alle Kochzonen schalten sich aus.


Zum Deaktivieren der Funktion Pause:

1. Die Taste  drücken.

Im Display der rechten Kochzone erscheint einige Sekunden lang eine Animation.

2. Einen Finger links von der Gleitleiste anlegen und nach rechts verschieben.






 Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Bediensperre

i Mit dieser Funktion können alle Tasten des Displays zur Sicherheit der Kinder oder zum Schutz gegen ungewolltes Einschalten deaktiviert werden.

Zum Aktivieren der Bediensperre nach Einschalten des Kochfeldes:

- Die Taste zur Bediensperre  3 Sekunden lang gedrückt halten. Im Display erscheint eine LED-Leuchte oberhalb der Taste zur Bediensperre .

 Ein vorläufiger Stromausfall deaktiviert nicht die Bediensperre.

Zum Deaktivieren der Bediensperre:

- Die Taste zur Bediensperre  3 Sekunden lang gedrückt halten. Die LED-Leuchte oberhalb der Taste zur Bediensperre  erlischt.





Minutenzähler







Mit dieser Funktion kann ein Minutenzähler eingestellt werden, der nach Ablauf der voreingestellten Zeit ein akustisches Signal aussendet.


Zum Aktivieren des Minutenzählers nach Einschalten des Kochfeldes:


1. Die Tasten des Minutenzählers  und  gleichzeitig drücken.




Im Display erscheint die Zeitanzeige

. Das Symbol Minutenzähler  unterhalb der Zeitanzeige zeigt die Aktivierung der Funktion an.

2. Die Tasten des Minutenzählers  und  drücken, um denselben einzustellen (die Tasten für einen schnelleren Vorlauf gedrückt halten).

Das Display ist auf „Minuten.Sekunden“ eingestellt. Beim ersten Drücken der Taste des Minutenzählers  wird 1 Minute



 eingestellt. Es ist möglich, eine Zeit von weniger als einer Minute einzustellen:


- Die Taste des Minutenzählers  1 bis 5 Mal drücken, um eine Dauer von weniger als einer Minute einzustellen (von  bis  Sekunden).

Bei jedem Druck der Taste des

Minutenzählers  vermindert sich die Zeit um 10 Sekunden.

Liegt die Einstellung über 9 Minuten,

 wird die Anzeige  unterhalb der Zeitanzeige aktiviert, und das Display wird auf „Stunden.Minuten“

 eingestellt (bis zu einem Höchstwert von 1 Stunde und 59 Minuten).

3. Der Minutenzähler startet wenige Sekunden nach der letzten Auswahl.





Der Minutenzähler unterbricht den Betrieb der Kochzonen nicht, sondern macht den Benutzer nur darauf aufmerksam, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.



Der Minutenzähler kann bei ein- oder ausgeschalteten Kochzonen aktiviert werden.


Nach Ablauf der voreingestellten Zeit wird der Benutzer durch ein akustisches Alarmsignal darauf aufmerksam gemacht.



4. Zur Deaktivierung des akustischen Alarmsignals die Tasten des Minutenzählers  oder  drücken.

Deaktivierung des Minutenzählers


Zur Deaktivierung des Minutenzählers während der Rückwärtszählung:

1. Die On-/Off-Taste  drücken.

Die LED-Leuchte oberhalb der On-/Off-Taste  leuchtet auf.

2. Die Tasten des Minutenzählers  und  gleichzeitig drücken.

Die Rückwärtszählung wird unterbrochen.

3. Die Taste des Minutenzählers  bis zur Nullstellung der Rückwärtszählung drücken.



Zeitgesteuerter Garvorgang

i Mit dieser Funktion kann die Abschaltautomatik für jede einzelne Kochzone programmiert werden, die nach Ablauf der gewünschten Zeit ausgelöst wird.

Zum Aktivieren der Funktion Zeitgesteuerter Garvorgang nach Einschalten mindestens einer Kochzone:

1. Die Tasten des Minutenzählers **+** und **-** gleichzeitig drücken.

Im Display erscheint die Zeitanzeige **0.00**.

Das Symbol des Minutenzählers **⏱** seitlich des Leistungswerts der Kochplatte zeigt die Aktivierung der Funktion an.

2. Die Tasten des Minutenzählers **-** oder **+** drücken, um den zeitgesteuerten Garvorgang zu programmieren (die Tasten für einen schnelleren Vorlauf gedrückt halten).

Das Display ist eingestellt „Minuten-Sekunden“. Liegt die Einstellung über 9 Minuten, **9.00** wird die Anzeige

min unterhalb der Zeitanzeige aktiviert, und das Display wird auf

„Stunden.Minuten“ **1.59** eingestellt (bis zu einem Höchstwert von 1 Stunde und 59 Minuten).

3. Der zeitgesteuerte Garvorgang startet wenige Sekunden nach der letzten Auswahl.

Nach Ablauf der voreingestellten Zeit wird der Benutzer durch ein akustisches Alarmsignal darauf aufmerksam gemacht.

4. Zur Deaktivierung des akustischen Alarms die Tasten des Minutenzählers **+** oder **-** drücken.

i Diese Funktion kann auf mehreren Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden. Die Zeitanzeige und die blinkende LED-Leuchte beziehen sich auf die Kochzone, die sich kurz vor dem Ausschalten befindet.

Abänderung oder Deaktivierung des zeitgesteuerten Garvorgangs

Zur Abänderung des zeitgesteuerten Garvorgangs während der Rückwärtszählung:

1. Die On-/Off-Taste **⏻** drücken.
Die LED-Leuchte oberhalb der On-/Off-Taste **⏻** leuchtet auf.
2. Die Tasten des Minutenzählers **+** und **-** gleichzeitig drücken.
Die Rückwärtszählung wird unterbrochen.
3. Die Tasten des Minutenzählers **+** und **-** drücken, um die Programmierung des zeitgesteuerten Garvorgangs abzuändern.

Zur Deaktivierung des zeitgesteuerten Garvorgangs während der Rückwärtszählung:



1. Die On-/Off-Taste **⏻** drücken.
Die LED-Leuchte oberhalb der On-/Off-Taste **⏻** leuchtet auf.
2. Die Tasten des Minutenzählers **+** und **-** gleichzeitig drücken.
Die Rückwärtszählung wird unterbrochen.
3. Die Taste des Minutenzählers **-** bis zur Nullstellung der Rückwärtszählung drücken.

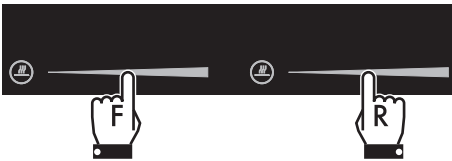


Demo-Betriebsart (nur für Aussteller)



i Bei Aktivierung dieser Betriebsart deaktiviert der Backofen alle Heizelemente, während die Bedienblende aktiv bleibt.


Aktivierung der Demo-Betriebsart:

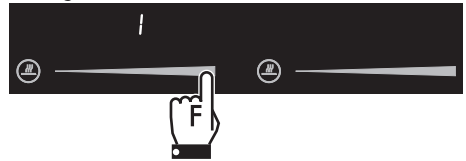
1. Sicherstellen, dass das Gerät seit mindestens 10-15 Sekunden vom Stromnetz getrennt ist.
2. Das Gerät an das elektrische Stromnetz anschließen.
3. Innerhalb von 2 Minuten gleichzeitig die Tasten Bediensperre  und die Pause  einige Sekunden lang drücken, bis ein akustisches Signal ertönt.
4. Gleichzeitig einen Finger auf die linke Bildlaufleiste und einen Finger auf die rechte Bildlaufleiste der Kochzone setzen, die sich in der Nähe der Bedienblende befindet.







Es aktiviert sich ein akustisches Signal und am Display über der Bedienblende erscheint folgende Anzeige **CF6**.

5. Die Taste Pause  drücken, bis über der Bedienblende die Anzeige **_0_** eingeblendet wird. An der linken Bildlaufleiste erscheint die Anzeige .

6. Einen Finger auf den oberen Teil der Bildlaufleiste legen, bis die Anzeige  eingeblendet wird.



7. Gleichzeitig die Tasten Bediensperre  und die Pause  einige Sekunden lang drücken.
8. Die Taste On/Off  mindestens 1 Sekunden lang gedrückt halten, um das Gerät in der Demo-Betriebsart einzuschalten.

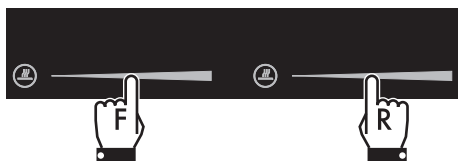
i Wenn die der Demo-Betriebsart aktiv ist, wird bei der Einschaltung des Geräts über der Bedienblende einige Sekunden lang die Anzeige **_0_** eingeblendet und an den Bildlaufleiste wird die Anzeige  eingeblendet.



Gebrauch

Deaktivierung der Demo-Betriebsart:

1. Sicherstellen, dass das Gerät seit mindestens 10-15 Sekunden vom Stromnetz getrennt ist.
2. Das Gerät an das elektrische Stromnetz anschließen.
3. Innerhalb von 2 Minuten gleichzeitig die Tasten Bediensperre und die Pause einige Sekunden lang drücken, bis ein akustisches Signal ertönt.
4. Gleichzeitig einen Finger auf die linke Bildlaufleiste und einen Finger auf die rechte Bildlaufleiste der Kochzone setzen, die sich in der Nähe der Bedienblende befindet.



Es aktiviert sich ein akustisches Signal und am Display über der Bedienblende erscheint folgende Anzeige

5. Die Taste Pause drücken, bis über der Bedienblende die Anzeige eingeblendet wird. An der linken Bildlaufleiste erscheint die Anzeige .

6. Einen Finger auf den unteren Teil der Bildlaufleiste legen, bis die Anzeige eingeblendet wird.



7. Gleichzeitig die Tasten Bediensperre und die Pause einige Sekunden lang drücken.

Auf diese Weise ist die Demo-Betriebsart deaktiviert.



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld schütten.
- Auf keinen Fall Materialien oder Substanzen legen, die schmelzen können (Kunststoff oder Alufolie).
- Die Sensortasten immer sauber halten und keine Art von Gegenständen darauf ablegen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.

4.2 Reinigung der Oberflächen

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

4.3 Wöchentliche Reinigung

Das Kochfeld einmal pro Woche mit einem handelsüblichen Glasreiniger reinigen und pflegen. Dabei immer die Herstellerhinweise beachten. Das in diesen Produkten enthaltene Silikon bildet einen flüssigkeits- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Flecken bleiben auf dem Schutzfilm und können leicht entfernt werden. Die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch trocken wischen. Darauf achten, dass keine Reinigungsmittelreste auf dem Kochfeld zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.

4.4 Flecken oder Speiserückstände

Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht werden, können mithilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden.

Etwaige Verkrustungen nach dem Garvorgang entfernen, mit Wasser nachspülen und mit einem sauberen Lappen trocknen.

Sandkörnchen, die vielleicht beim Säubern von Salat oder Kartoffeln auf das Kochfeld gefallen sind, könnten dieses zerkratzen, wenn die Töpfe verschoben werden.

Daher gegebenenfalls die Körnchen sofort vom Kochfeld entfernen.



Reinigung und Wartung

Farbliche Veränderungen haben keine Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit und Widerstandsfähigkeit des Glases. Dabei handelt es sich nicht um Materialveränderungen des Kochfeldes, sondern lediglich um Rückstände, die nicht entfernt wurden und daher verkohlt sind. Es können sich auch **glänzende Stellen** bilden, die auf die Reibung der Topfböden und die Verwendung nicht geeigneter Reinigungsmittel zurückzuführen sind. Es ist schwierig, die Verunreinigungen mit einem üblichen Reinigungsmittel zu entfernen. Es kann nötig sein, den Reinigungsvorgang mehrmals zu wiederholen. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder die Reibung der Topfböden können im Laufe der Zeit das Dekor auf dem Kochfeld abreiben und zur Fleckenbildung beitragen.

4.5 Was tun, wenn...

Das Kochfeld funktioniert nicht:

- Sicherstellen, dass das Kochfeld angeschlossen und der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass sich keine Stromausfälle ereignen.
- Sicherstellen, dass die Sicherung nicht durchgebrannt ist. Die durchgebrannte Sicherung ggf. austauschen.
- Sicherstellen, dass der Schutzschalter der Hausanlage nicht ausgelöst wurde. Den Schalter ggf. erneut aktivieren.

Die Kochergebnisse sind nicht zufrieden stellend:

- Sicherstellen, dass die Gartemperatur nicht zu hoch oder zu niedrig ist.

Das Kochfeld qualmt:

- Das Kochfeld abkühlen lassen und nach erfolgter Garung reinigen.
- Sicherstellen, dass keine Speisen übergekocht sind und ggf. einen größeren Topf verwenden.

Die Sicherungen oder der Schutzschalter der Hausanlage lösen wiederholt aus:

- Sich an den Kundendienst oder einen Elektriker wenden.

Das Kochfeld weist Risse oder Sprünge auf:

- Das Gerät sofort auszuschalten, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.



5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Individuelle Schutzvorrichtungen bereitstellen.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.

Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

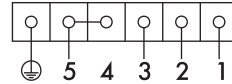
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.

Das Gerät ist auf folgende Weise angeschlossen:

Modelle von 90 cm:

- 380-415 V 3N~ (Standard)

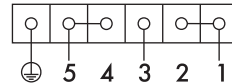


Fünfpoliges Kabel **5 x 1,5 mm²**.

Bei Austausch des Kabels kann das Gerät auch auf folgende Weise in Betrieb gesetzt werden:

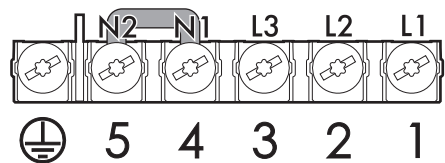
*Die mitgelieferte Brücke verwenden

- 380-415 V 2N~ / 220-240 V 3~



Vierpoliges* Kabel **4 x 4 mm²**.

Das unten abgebildete Schema zeigt die Unterseite der Anschlussklemme ohne angeschlossene Kabel an. Der Anschluss zwischen den Klemmen **4** und **5** muss immer bestehen.

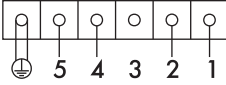




Installation

Modelle von 60 cm:

- 220-240 V 3N~ (Standard)

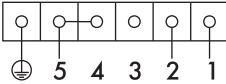


Sechspoliges Kabel 6 x 1,5 mm².

Bei Austausch des Kabels kann das Gerät auch auf folgende Weise in Betrieb gesetzt werden:

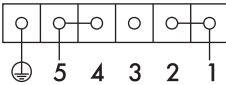
- * die mitgelieferten Brücken verwenden

- 380-415 V 2N~



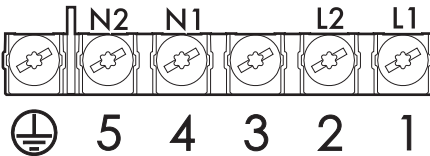
Vierpoliges* Kabel 4 x 2,5 mm².

- 220-240 V 1N~



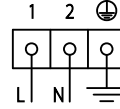
Dreipoliges* Kabel 3 x 4 mm².

Das unten abgebildete Schema zeigt die Unterseite der Anschlussklemme ohne angeschlossene Kabel an.



Modelle von 38 cm:

- 220-240 V 1N~ (Standard)



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm².

Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

Der Trennschalter muss sich an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

Anschluss über Stecker und Steckdose

Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.



Das Netzkabel an der Rückseite der Möbels entlangführen. Darauf achten, dass es nicht mit der unteren Schutzabdeckung des Kochfeldes oder mit einem möglicherweise unter dem Kochfeld eingebauten Backofen in Berührung kommt.



Beim Anschluss zusätzlicher elektrischer Geräte ist Vorsicht geboten! Die Anschlusskabel dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.



Abnahmeprüfung

Nach erfolgter Installation eine kurze Prüfung vornehmen. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, das Gerät vom Stromnetz trennen und das nächstliegende autorisierte Kundendienstzentrum zu Rate ziehen.

5.2 Sicherheitshinweise



**Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr**

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Bei keiner Installationsart darf das vor dem Produkt angebrachte Lüftungsgitter abgedeckt werden.

Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein ($>90^{\circ}\text{C}$), andernfalls könnten sie sich im Laufe der Zeit verformen.

Der Mindestabstand zwischen Abzugshaube und Kochfläche muss mindestens dem in der Montageanleitung der Abzugshaube angegebenen Abstand entsprechen.

Auch für die Aussparungen des Feldes auf der Rückseite ist wie auf den Montageabbildungen angegeben der Mindestabstand einzuhalten.

5.3 Aussparung auf der Arbeitsplatte

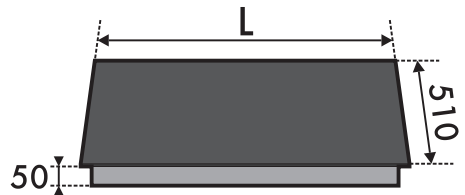


Der folgende Eingriff benötigt Maurer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen.

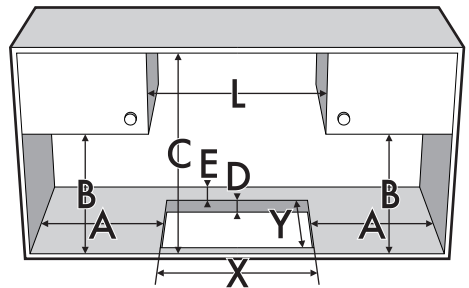
Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind ($>90^{\circ}\text{C}$).

Eine Aussparung mit den angegebenen Abmessungen in die Arbeitsplatte einarbeiten.

Abmessungen für Einbau



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
380	310	490
600	560	490
900	880	490



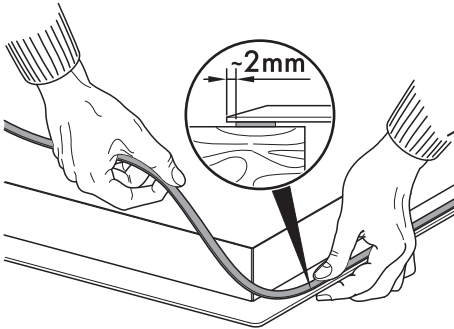
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min. 50	min. 460	min. 750	20±60	min. 50



Installation

Kochfelddichtung

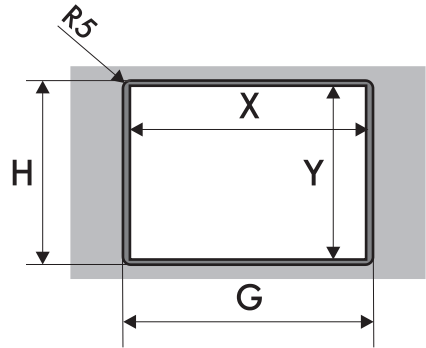
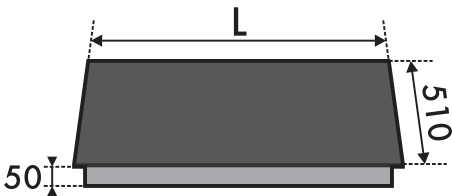
Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Kochfeldes und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigefügte Dichtung vor der Montage des gesamten Kochfeldrandes entlang angebracht werden.



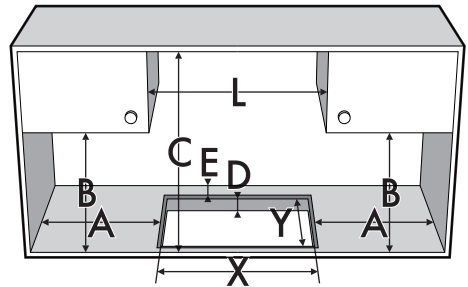
Das Kochfeld nicht mit Silikon befestigen. Andernfalls wäre es nicht möglich, das Kochfeld ohne Beschädigungen abzunehmen.

Bündiger Einbau (nur bei Kochfeldern mit geraden Kanten)

Diese Art von Kochfeld erfordert eine zusätzliche Fräsung der Einrastöffnung, wenn das Kochfeld bündig mit der Arbeitsplatte eingebaut werden soll.



L	X	Y	G	H
380	310	490	384	514
600	560	490	604	514
900	880	490	904	514

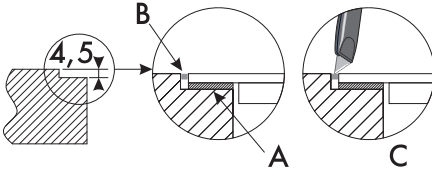


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

Nach dem Auftragen der selbstklebenden Dichtung (A) auf der Glasoberfläche und dem Positionieren sowie Befestigen des Kochfeldes, müssen die Ränder mit Silikon (B) ausgefüllt und bei einem Übertreten gesäubert werden.



Im Bedarfsfall das Kochfeld entfernen und das Silikon mit einem Messer schneiden, bevor versucht wird, es zu entfernen (C).



Mit Öffnung auf dem Boden und auf der Rückseite



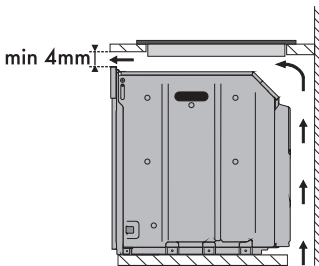
Falls das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.

5.4 Einbau

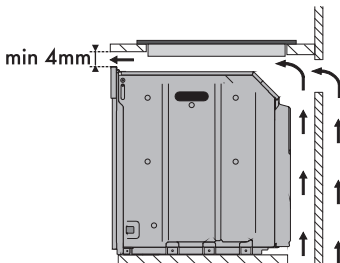
Auf eingebautem Backofen

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und den Küchenmöbeln oder Einbaugeräten muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleisten.

Bei der Installation über einem Backofen einen Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem darunter installierten Gerät lassen.

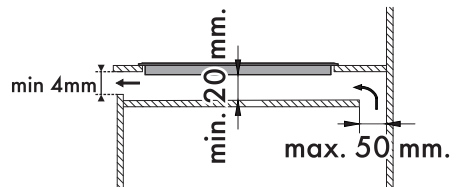
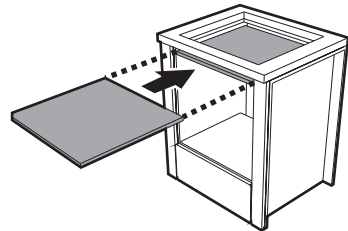


Mit Öffnung auf dem Boden

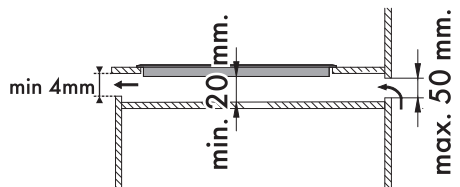


Auf neutralem Hohlraum oder Schubladen

Falls sich andere Möbelstücke (Seitenwände, Schubladen usw.), Geschirrspüler oder Kühlschrank unter dem Kochfeld befinden, muss in einem Mindestabstand von **20 mm** von der Unterseite des Kochfeldes ein doppelter Holzboden installiert werden, um zufällige Berührungen zu vermeiden. Der doppelte Boden darf nur mit speziellem Werkzeug zu entfernen sein.



Mit Öffnung auf dem Boden





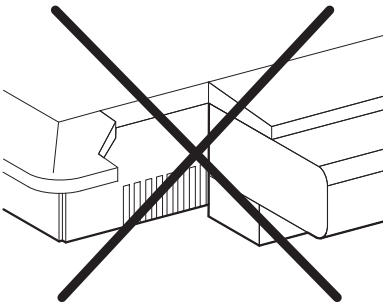
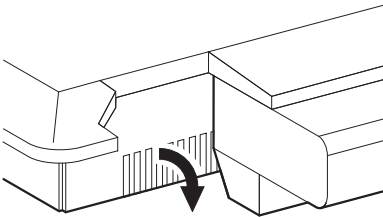
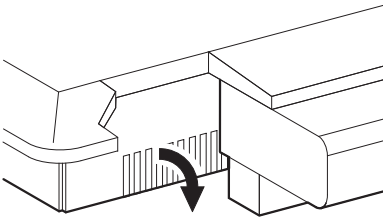
Installation

Mit Öffnung auf der Rückseite

i Bei nicht eingebautem doppeltem Holzboden besteht die Gefahr, dass der Benutzer ungewollt mit den scharfen oder heißen Teilen in Berührung kommt.

Lüftung

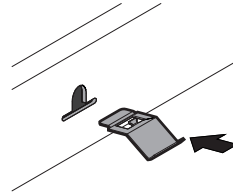
Im Folgenden werden zwei Installationsbeispiele mit korrekter Lüftung und eines mit einer fehlerhaften und zu vermeidenden Lüftung dargestellt.



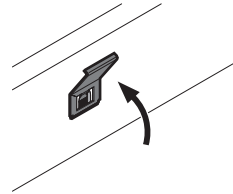
Befestigungsklemmen

Für eine optimale Befestigung und Zentrierung müssen die Federn wie folgend beschrieben angebracht werden:

1. Die Federn durch leichten Druck horizontal in die dafür vorgesehene Aussparung einsetzen.

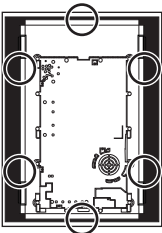


2. Die Federn dann nach oben drehen, um sie endgültig einrasten zu lassen.

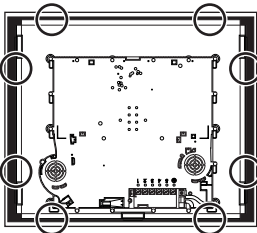




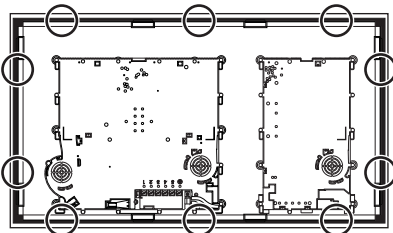
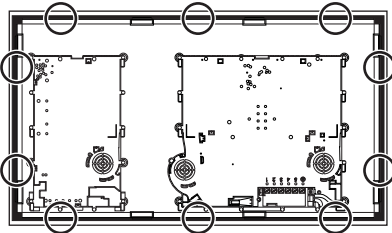
Position der Aussparung für die Klemmen



38 cm



60 cm



90 cm